

# Fourchette verte Schweiz Der Kanton Graubünden führt das Label Fourchette verte - Ama terra ein

**I**m Jahr 2024 konnte Fourchette verte Schweiz einen neuen Partnerkanton begrüssen: Der Kanton Graubünden wurde der achtzehnte Kanton des Verbandes. Das Label Fourchette verte – Ama Terra wird in Graubünden für Kindertagesstätten, schulische Mittagstische und Seniorenzentren mit Alterswohnungen und Mahlzeitenlieferdienste angeboten.



Interview mit Sandro Ursch, Geschäftsführer des Seniorenzentrums Rigahaus in Chur, erste Einrichtung mit dem Label Fourchette verte - Ama terra Senior in der Schweiz.

## ⌚ Sandro Ursch, einige Worte, um Ihren Betrieb zu beschreiben

**SU** Das Seniorenzentrum Rigahaus ist ein Pflegeheim mit 70 Einzelzimmern, das im Herzen von Chur in einem Naturpark liegt, der von der Stiftung Natur & Wirtschaft zertifiziert wurde. Zudem sind hundert Alterswohnungen angegliedert. Unser Küchenchef Rino Lozza ist für die Vollpension an 365 Tagen im Jahr verantwortlich. Mit seinem Team bedient der Koch auch zwei Restaurants. Insgesamt werden täglich mehr als 120 Mittagsmahlzeiten zubereitet.

## ⌚ Warum haben Sie sich für das Label Fourchette verte - Ama terra entschieden?

**SU** Unseren Gästen ausgewogene und nachhaltige Mahlzeiten anzubieten, ist für uns von grundlegender Bedeutung. Ältere Menschen sind zwar häufig von Mangelernährung betroffen, doch ist dies nicht nur ein Schicksal, das mit dem hohen Alter zusammenhängt. Eine ausgewogene Ernährung trägt dazu bei, dass die Menschen länger selbstständig in ihren eigenen vier Wänden leben können. Ausgewogenheit und Nachhaltigkeit gehen für uns Hand in Hand: Wir bevorzugen lokale, biologische und saisonale Produkte. Wir unterstützen auch eine fleischlose Ernährung: Während der Montag komplett vegetarisch ist - vom Frühstück bis zum Abendessen, einschliesslich der Snacks -, gibt es auch im Grundangebot jeden Tag ein vegetarisches Menü zur Auswahl.

## ⌚ Welche Gerichte sprechen Senioren am meisten an?

**SU** Senioren mögen Gerichte und Produkte aus der Region, Abwechslung und Farbe auf dem Teller. Sie wollen keine «nouvelle cuisine». Sie wollen vieles von Früher. Sie wollen das, was auf den Teller kommt, kennen.

## ⌚ Was sind die Herausforderungen?

**SU** Es ist nicht immer einfach, eine nachhaltige Ernährung mit den Erwartungen von Senioren in Einklang zu bringen. Es ist schon vorgekommen, dass jemand gesagt hat: «Diese Körner (Quinoa) esse ich sicher nicht!» oder «Dieses Glaszeug (Glasnudeln) könnte gefährlich sein!». Um besser zu informieren, legen wir grossen Wert auf eine klare Kommunikation.

[fourchetteverte.ch](https://fourchetteverte.ch)